



## Madeleines au chocolat

### Ingredienser

3 store egg  
130 g sukker  
1 ts vaniljeessens  
120 g smør  
120 g kokesjokolade  
0,5 ts bakepulver  
130 g hvetemel



### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Pisk inn vaniljeessens. Smelt smøret. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte og rør blandingen jevn. Ha den så i eggedosisen. Sikt mel og bakepulver og rør i til slutt. Sett bakebollen i kjøleskapet og la deigen avkjøles i 30 min.

Fyll deig i madeleineformer som er sprayet med formfett. Beregn ca 1 ss deig til hver kake slik at formene blir omtrent 2/3 fulle. Du kan legge deigen i midten av formen og trenger ikke å smøre den utover (deigen vil smelte og fylle formene uansett under steking, dessuten skal "Madeleines" helst ha en liten forhøyning på midten, hvilket du får ved å sette spiseskjeen med deig i midten av formen på denne måten).

NB! Det er veldig viktig å ikke fylle formene for fulle, ellers vil deigen bare renne utover og kakene mister fasongen.

Stekes midt i ovnen ved 190°C i 10-15 min, til de er lyst gyldne. Hvelv kakene ut av formene og avkjøl. Sikt over melis rett før servering.

## Tips

Et tips er å ha sjokolade i bare halvparten av deigen og beholde halvparten av kakene lyse - det blir ekstra lekkert på kakefatet! De lyse blir da som du ser på bildet i oppskriften på "Madeleines".

"Madeleines au chocolat" smaker aller best nystekte, men er også fine å fryse.

Se også "Madeleines à la vanille", "Madeleines à la framboise" og "Madeleines au citron".

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/madeleines-au-chocolat>